




Forma do trójwarstwowych wypieków

 Informacje o produkcie i przepisy

Numer artykułu: 389 233

Drodzy Klienci!

Państwa nowa forma do pieczenia nadaje się zwłaszcza do wyrobu wymyślnych ciast warstwowych i deserów. Zdemontowane obręcze umożliwiają perfekcyjne wyjęcie ciasta z formy i ułatwiają krojenie wypieku na warstwy.

Forma jest bezpieczna dla żywności, odporna na działanie wysokich i niskich temperatur i nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Dzięki zastosowaniu metalu zarówno w tacy do serwowania, jak i w obręczach, forma zachowuje swój kształt i można jej używać również bez blachy.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

- Forma nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
- Forma nadaje się do użytku wyłącznie w piekarniku, lodówce lub zamrażarce. Nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej. Należy używać produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika.
- Nie kroić potraw w formie do pieczenia ani nie używać w niej ostrych przedmiotów. Powodują one uszkodzenie formy.

- Nie stawiać formy do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
- Gorącej formy do pieczenia dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać przy tym ściernych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.

Formę do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni formy może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności formy.
- W wyniku wyrastania ciasta może dojść do uniesienia obręczy podczas procesu wypieku, przez co w wyjątkowych przypadkach, podobnie jak w przypadku innych form do pieczenia, pewna ilość ciasta może wydostać się na zewnątrz.
Z tego względu należy natłuszczać formę do pieczenia od wewnątrz przed każdym użyciem, nie napełniać jej zbyt rzadkim ciastem i umieszczać pod nią blachę do pieczenia podczas wkładania formy do piekarnika.
- Przed zdjęciem obręczy z ciasta należy pozostawić je na ok. 10 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy do pieczenia tworzy się warstwa powietrza.
- Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.
- Obręcz i tacę do serwowania przechowywać w suchym miejscu w stanie rozłożonym.

Warstwowe ciasto truskawkowe z tiramisu

Na ok. 8 porcji

Sposób przyrządzenia: ok. 45 minut (plus czas na pieczenie i stygnięcie)

Składniki

200 g cantuccini	50 ml zimnego espresso (przyrządzonego np. z Tchibo Barista Caffè Crema)
100 g masła	
szczypta soli	
100 g śmietany	4 płatki białej żelatyny
200 g serka mascarpone	300 g truskawek
120 g jogurtu typu greckiego	sok z 1/2 cytryny
2 opakowania cukru z wanilią burbońską	Ponadto:
2 łyżki likieru pomarańczowego	masło do natłuszczenia formy

Sposób przyrządzenia

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 170°C (grzanie górne/dolne).
2. Na blasze do pieczenia położyć tacę do serwowania (wchodzącą w skład zestawu) i nałożyć jedną obręcz. Wysmarować wewnętrzną stronę formy do pieczenia masłem.
3. Aby przyrządzić spód ciasta, umieścić cantuccini w foliowym woreczku do przechowywania żywności, zamknąć go szczelnie i pokruszyć ciasteczka za pomocą tłuczka do mięsa lub wałka.
4. Roztopić masło w małym garnku na niewielkim stopniu grzania. Roztopione masło przelać do miski i wymieszać ze szczyptą soli i pokruszonymi ciasteczkami.
5. Następnie przełożyć do formy do pieczenia, równomiernie docisnąć i piec na środkowej szynie piekarnika przez ok. 15 minut. Wyjąć z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.
6. W międzyczasie ubić śmietanę na sztywno przy pomocy miksera ręcznego.

7. W drugiej misce wymieszać mascarpone z jogurtem greckim, opakowaniem cukru waniliowego i likierem pomarańczowym.
Dodać śmietanę i ostrożnie wymieszać.
8. Upieczony spód ciasta skropić zimnym espresso, nałożyć drugą obręcz na formę i przełożyć krem mascarpone. Za pomocą noża wygładzić warstwę kremu na równi z górną krawędzią obręczy, a następnie nałożyć trzecią obręcz.
9. Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
10. Truskawki umyć, osuszyć, oczyścić i pokroić, a następnie zblendować z drugim opakowaniem cukru waniliowego.
11. W rondelku lekko podgrzać sok cytrynowy i zdjąć go z kuchenki.
Lekko wycisnąć żelatynę i rozpuścić w ciepłym soku cytrynowym.
Dodać dwie łyżki przecieru truskawkowego i wymieszać, a następnie dodać całość do pozostałej masy truskawkowej.
12. Masę owocową rozprowadzić na warstwie kremu mascarpone i odstawić na ok. godzinę do lodówki.
13. Następnie ostrożnie wyjąć ciasto warstwowe z formy, pokroić i podawać.

Ciasto warstwowe sernikowo-czekoladowe

Na ok. 8 porcji

Sposób przyrządzenia: ok. 55 minut (plus czas na pieczenie i stygnięcie)

Składniki

Ciasto:

100 g owoców jagodowych
4 jajka (wielkość M)
szczypta soli
150 g drobnego cukru
80 g mąki pszennej (typ 550)
15 g mąki ziemniaczanej
3 łyżki kakao do pieczenia
1 łyżeczka proszku do pieczenia
100 g czekolady do zapiekania (sztabki)
4 łyżki konfitury malinowej o gładkiej konsystencji

Na krem sernikowy:

300 g serka śmietankowego
150 g creme fraiche (gęsta, tłusta śmietana, lekko zakwaszana)
starta skórka i sok z 1/2 niepryskanej cytryny
1 opakowanie cukru z wanilią burbońską
1 woreczek agar-agar (15 g)
150 ml słodkiej śmietany

Ponadto:

masło do natłuszczenia formy

Sposób przyrządzenia

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 170°C (grzanie górne/dolne).
2. Na blasze do pieczenia położyć tacę do serwowania (wchodzącą w skład zestawu) i nałożyć dwie obręcze. Wysmarować wewnętrzną stronę formy do pieczenia masłem.
3. Owoce jagodowe przebrać, umyć i osuszyć.
4. Oddzielić białka od żółtek jaj. Białko ubić z solą na sztywną pianę przy pomocy miksera ręcznego. Odstawić w chłodne miejsce do czasu dalszego wykorzystania.
5. W drugiej misce utrzyć mikserem ręcznym żółtko z cukrem do uzyskania puszystej konsystencji - masa powinna mieć jasnożółty kolor.
6. Na masę przesiać mąkę, kakao, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia, a następnie delikatnie wymieszać.

7. Dodać pianę z białek i kawałki czekolady, delikatnie wymieszać za pomocą trzepaczki i równomiernie napełnić ciastem formę.
8. Piec na środkowej szynie piekarnika przez 20 - 25 minut, a następnie pozostawić do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.
9. W międzyczasie przyrządzić krem: w misce wymieszać serek śmietankowy i crème fraîche, startą skórkę cytrynową i cukier waniliowy do uzyskania gładkiej masy.
10. W rondelku lekko podgrzać sok z cytryny, zdjąć rondel z kuchenki i rozpuścić w nim agar-agar. Dodać dwie łyżki masy serkowej i wymieszać, a następnie dodać całość do pozostałej masy serkowej. Śmietanę ubić na sztywno przy pomocy miksera ręcznego i również dodać do masy serkowej.
11. Wyrównać ciasto biszkoptowe z górną krawędzią górnej obręczy za pomocą długiego noża do chleba. Zdjąć górną obręcz i przekroić poziomo ciasto biszkoptowe wzdłuż górnej krawędzi dolnej obręczy. Ostrożnie unieść górny blat ciasta i odłożyć na bok.
12. Na pozostałym w formie spodzie ciasta rozsmarować dwie łyżki konfitury malinowej i ponownie założyć górną obręcz.
13. Rozprowadzić na spodzie połowę kremu serkowego, wygładzić nożem na równi z górną krawędzią obręczy i założyć trzecią obręcz.
14. Umieścić w niej górny blat ciasta i rozsmarować na nim 2 łyżki konfitury malinowej. Resztę kremu serkowego rozłożyć luźno na wierzchu.
15. Udekorować owocami jagodowymi i schładzać przez około 1 godzinę przed podaniem.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2020 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone